

ประวัติผู้วิจัย

อาจารย์ ดร.ธนจันทร์ มหาวณิช

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นางสาว ธนจันทร์ มหาวณิช
ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Miss Thanachan Mahawanich
2. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 3100202578872
3. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์
4. หน่วยงานและสถานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก
ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ถนนพญาไท แขวงวังใหม่ เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330
โทรศัพท์ 0-2218-5535
โทรศัพท์มือถือ 081-926-9222
โทรสาร 0-2254-4314
E-mail thanachan.m@chula.ac.th
5. ประวัติการศึกษา
วท. บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) (เกียรตินิยมอันดับ 1)
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2533
M. S. (Food Science), University of Illinois at Urbana-Champaign พ.ศ. 2538
Ph. D. (Food Science), University of Illinois at Urbana-Champaign พ.ศ. 2543
6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญ
สมบัติทางเคมีกายภาพและสมบัติเชิงหน้าที่ของโปรตีนถั่วเหลือง
เจลโปรตีน
เคมีอาหารของคาร์โบไฮเดรต
ผลของการเคลื่อนที่ของโมเลกุลและสถานะที่มีต่อสมบัติของอาหาร
7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ
 - 7.1 หัวหน้าโครงการวิจัย :
 - (1) ชื่อโครงการ การพัฒนาฟิล์มย่อยสลายได้จากโปรตีนถั่วเหลือง (แหล่งทุน: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยและจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)
 - (2) ชื่อโครงการ สมบัติของกาวเต็ยวสดที่เป็นผลจากการแทนที่ด้วยแป้งมันสำปะหลัง แป้งมันฝรั่ง หรือแป้งท้าวยายม่อม (แหล่งทุน: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)
 - ผู้ร่วมวิจัย:
 - (1) ชื่อโครงการ วิจัยเพื่อพื้นที่: งานวิจัยด้านอาหารจากทรัพยากรท้องถิ่นเพื่อพัฒนาอาชีพของชุมชน (แหล่งทุน: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)

(2) ชื่อโครงการ ผลของพอลิไฮดรอกซีแอลกอฮอล์ต่อการทำแห้งและคุณภาพของแคนตาลูปแช่อิ่มอบแห้ง (แหล่งทุน: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยและจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)

(3) ชื่อโครงการ ผลของมอลโทเดกซ์ทรินต่อการทำแห้งและคุณภาพของแคนตาลูปแช่อิ่มอบแห้ง (แหล่งทุน: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยและจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)

7.2 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว :

(1) Glass transition properties of frozen and freeze-dried surimi products: effects of sugar and moisture on the glass transition temperature. 2008. Food Hydrocolloids. (แหล่งทุน: JIST-JIF, Japan Interactions in Food Science and Technology Forum in association with Japan-Indonesia Science and Technology Forum)

(2) Preparations and properties of surimi gels from tilapia and red tilapia. 2008. Naresuan University Journal. (แหล่งทุน: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)

(3) Gel properties of red tilapia surimi: effects of setting condition, fish freshness and frozen storage. 2010. International Journal of Food Science and Technology. (แหล่งทุน: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)

(4) Drying of osmosed cantaloupe: effect of polyols on drying and water mobility. 2011. Drying Technology. (แหล่งทุน: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยและจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)

7.3 งานวิจัยที่กำลังทำ :

(1) ชื่อโครงการ การพัฒนาฟิล์มย่อยสลายได้จากโปรตีนถั่วเหลือง (แหล่งทุน: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยและจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ทำการวิจัยคล่องแล้วประมาณร้อยละ 50)

(2) ชื่อโครงการ สมบัติของก๊วยเตี้ยวสดที่เป็นผลจากการแทนที่ด้วยแป้งมันสำปะหลัง แป้งมันฝรั่ง หรือแป้งเท้ายายม่อม (แหล่งทุน: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ทำการวิจัยคล่องแล้วประมาณร้อยละ 80)

(3) ชื่อโครงการ วิทยาเพื่อพื้นถิ่น: งานวิจัยด้านอาหารจากทรัพยากรท้องถิ่นเพื่อพัฒนาอาชีพของชุมชน (แหล่งทุน: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ทำการวิจัยคล่องแล้วประมาณร้อยละ 70)

ผศ.ดร.เกียรติศักดิ์ ดวงมัลย์

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นาย เกียรติศักดิ์ ดวงมัลย์
ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Mr. Kiattisak Duangmal
2. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 31016001602752
3. ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์
4. หน่วยงานและสถานที่ติดต่อได้สะดวก
ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ถนนพญาไท แขวงวังใหม่ เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330
โทรศัพท์ 0-2218-5530
โทรศัพท์มือถือ 086-899-1008
โทรสาร 0-2254-4314
E-mail kiattisak.d@chula.ac.th
5. ประวัติการศึกษา
วท. บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2532
วท. ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2535
Ph. D. (Food Science), Leeds University พ.ศ. 2543
6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญ
เคมีอาหารของโปรตีน
การเชื่อมอบแห้งผักผลไม้
7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ
7.1 หัวหน้าโครงการวิจัย :
 - (1) ชื่อโครงการ การใช้ประโยชน์จากใบยาสูบในแง่การทำโปรตีนไฮโดรไลเสต (แหล่งทุน: โรงงานยาสูบ กระทรวงการคลัง)
 - (2) ชื่อโครงการ ผลของพอลิไฮดริกแอลกอฮอล์ต่อการทำแห้งและคุณภาพของแคนตาลูปเชื่อมอบแห้ง (แหล่งทุน: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยและจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)
 - (3) ชื่อโครงการ ผลของมอลโทเดกซ์ทรินต่อการทำแห้งและคุณภาพของแคนตาลูปเชื่อมอบแห้ง (แหล่งทุน: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยและจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)
 - (4) ชื่อโครงการ ผลของพอลิไฮดริกแอลกอฮอล์ต่อการทำแห้งและคุณภาพของมะละกอเชื่อมอบแห้ง (แหล่งทุน: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยและจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)ผู้ร่วมวิจัย:
 - (1) ชื่อโครงการ การพัฒนาฟิล์มย่อยสลายได้จากโปรตีนถั่วเหลือง (แหล่งทุน: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยและจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)

(2) ชื่อโครงการ วิจัยเพื่อพื้นที่: งานวิจัยด้านอาหารจากทรัพยากรท้องถิ่นเพื่อพัฒนาอาชีพของชุมชน (แหล่งทุน: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)

7.2 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว :

(1) Structure and functional properties of modified threadfin bream sarcoplasmic protein. 2008. Food Chemistry. (แหล่งทุน: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยและทบวงมหาวิทยาลัย)

(2) Colour evaluation of freeze-dried roselle extract as a natural food colorant in a model system of a drink. 2008. Lebensmittel Wissenschaft und-Technologie. (แหล่งทุน: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)

(3) Osmotic dehydration of guava: influence of replacing sodiummetabisulphite with honey on quality. 2009. International Journal of Food Science and Technology. (แหล่งทุน: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)

(4) Gel properties of red tilapia surimi: effects of setting condition, fish freshness and frozen storage. 2010. International Journal of Food Science and Technology. (แหล่งทุน: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)

(5) Effect of protein additives, sodium ascorbate, and microbial transglutaminase on texture and colour of red tilapia surimi gel. 2010. International Journal of Food Science and Technology. (แหล่งทุน: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)

(6) Effect of invert sugar on the drying kinetics and water mobility of osmosed-air dried cantaloupe. 2010. International Journal of Food Science and Technology. (แหล่งทุน: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)

(7) Drying of osmosed cantaloupe: effect of polyols on drying and water mobility. 2011. Drying Technology. (แหล่งทุน: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยและจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)

7.3 งานวิจัยที่กำลังทำ :

(1) ชื่อโครงการ การพัฒนาฟิล์มย่อยสลายได้จากโปรตีนถั่วเหลือง (แหล่งทุน: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยและจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ทำการวิจัยคล่องแล้วประมาณร้อยละ 50)

(2) ชื่อโครงการ ผลของพอลิไฮดรอกซีแอลกอฮอล์ต่อการทำแห้งและคุณภาพของมะละกอแช่อบแห้ง (แหล่งทุน: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยและจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ทำการวิจัยคล่องแล้วประมาณร้อยละ 50)

(3) ชื่อโครงการ วิทยาเพื่อพื้นถิ่น: งานวิจัยด้านอาหารจากทรัพยากรท้องถิ่นเพื่อพัฒนาอาชีพของชุมชน (แหล่งทุน: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ทำการวิจัยลุล่วงแล้วประมาณร้อยละ 70)

ผศ.ดร.ละมุล วิเศษ

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นางสาว ละมุล วิเศษ
ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Miss Lamul Wiset
2. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 3959900048853
3. ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์
4. หน่วยงานและสถานที่ติดต่อได้สะดวก
คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
ตำบลขามเรียง อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม 44150
โทรศัพท์ 043-754-363 ต่อ 3086
โทรศัพท์มือถือ 087-066-5342
โทรสาร 043-754-316
E-mail lamulwiset@hotmail.com
5. ประวัติการศึกษา
วท. บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ) มหาวิทยาลัยขอนแก่น พ.ศ. 2538
วท. ม. (เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี พ.ศ. 2541
Ph. D. (Food Science and Technology), The University of New South Wales พ.ศ. 2547
6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญ
เคมีอาหาร
การเก็บรักษาเมล็ดพืชและเทคโนโลยีการอบแห้ง
7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ
 - 7.1 หัวหน้าโครงการวิจัย :
 - (1) ชื่อโครงการ สภาวะที่เหมาะสมเพื่อลดระยะเวลาการแช่ข้าวเปลือกในกระบวนการผลิตข้าวหนึ่ง (แหล่งทุน: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย)
 - (2) ชื่อโครงการ การรักษาความหอมของข้าวขาวดอกมะลิ 105 โดยวิธีการเป่าอากาศเย็นในถังเก็บ (แหล่งทุน: มหาวิทยาลัยมหาสารคาม)
 - (3) ชื่อโครงการ การเปลี่ยนแปลงคุณภาพข้าวเหนียวภายใต้การเก็บแบบเป่าด้วยอากาศเย็น (แหล่งทุน: สำนักงานการอุดมศึกษาและสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย)ผู้ร่วมวิจัย:
 - (1) ชื่อโครงการ อิทธิพลของขั้นตอนการขัดสีข้าวที่ส่งผลต่อความหืนของข้าวสาร (แหล่งทุน: สำนักงานการอุดมศึกษาและสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย)
 - (2) ชื่อโครงการ การผลิตผงกลูโคแมนแนนคุณภาพสูงและการนำไปใช้ (แหล่งทุน: สำนักงานการอุดมศึกษาและสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย)
 - 7.2 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว :

- (1) Comparative study of effects of drying methods and storage conditions on aroma and milling quality of Thai Jasmine rice. 2007. Drying Technology.
- (2) Effect of soaking temperature on physical, chemical and cooking properties of parboiled fragrant rice. 2008. World Journal of Agricultural Sciences.
- (3) Experimental performance of a solar tunnel dryer for drying silkworm pupae. 2008. Biosystems Engineering.
- (4) Thin layer solar drying characteristics of silkworm pupae. 2010. Food and Bioproducts Processing.
- (5) Drying kinetics, milling quality and quantity of 2-acetyl-1-pyrroline of Thai Hom Mali rice dried by heat pump dryer under different drying conditions. 2010. International Journal of Food, Agriculture & Environment.
- (6) Drying equations of Thai Hom Mali paddy by using hot air, carbon dioxide and nitrogen gases as drying media. 2011. Food and Bioproducts Processing.
- (7) Effects of in-bin aeration storage on physicochemical properties and quality of glutinous rice cultivar RD 6. 2011. Australian Journal of Crop Science.

7.3 งานวิจัยที่กำลังทำ :

- (1) ชื่อโครงการ อิทธิพลของขั้นตอนการขัดสีข้าวที่ส่งผลต่อความหืนของข้าวสาร (แหล่งทุน: สำนักงานการอุดมศึกษาและสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ทำการวิจัยลู่วงแล้วประมาณร้อยละ 90)
- (2) ชื่อโครงการ การผลิตผงกลูโคแมนแนนคุณภาพสูงและการนำไปใช้ (แหล่งทุน: สำนักงานการอุดมศึกษาและสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ทำการวิจัยลู่วงแล้วประมาณร้อยละ 90)

ผศ.ดร.ชาลีดา บรมพิชัยชาติกุล

1. ชื่อ ดร.ชาลีดา บรมพิชัยชาติกุล
Dr Chaleeda Borompichaichartkul
2. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 3-5299-00216-41-5
3. ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ A-4
4. หน่วยงานและสถานที่ติดต่อได้สะดวก
ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
โทรศัพท์ 02-218-5534
โทรศัพท์มือถือ 089-855-6515
โทรสาร 02-254-4314
E-mail : chaleeda.b@chula.ac.th

5. ประวัติการศึกษา

มหาวิทยาลัย	ปริญญา	สาขา	ปีที่ได้รับ
University of New South Wales	ตรี	Food Science and Technology	2543
University of New South Wales	เอก	Food Science and Technology	2547

6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ

- สมบัติในเชิงความร้อนของอาหาร
- เทคโนโลยีการทำแห้ง
- Moisture sorption isotherms ของอาหาร
- การขึ้นรูปฟิล์มและการทำไมโครแคปซูล

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ

7.1 หัวหน้าโครงการวิจัย :

- งานวิจัยเรื่อง “ผลของวิธีการอบแห้งต่อสารให้กลิ่นรสในข้าวหอมดอกมะลิ” ทุนวิจัย รัชดาภิเษกสมโภช พัฒนาอาจารย์ใหม่ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ระยะเวลาดำเนินการ ตุลาคม พ.ศ. 2548 – กันยายน พ.ศ. 2550
- งานวิจัยเรื่อง “การปรับปรุงกระบวนการอบแห้งแมคคาเดเมียโดยใช้กระบวนการอบแห้งแบบหลายขั้นตอน” ทุนวิจัยพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่ สำนักงานกองทุนสนับสนุนงานวิจัย (สกว) ระยะเวลาดำเนินการ 1 มิถุนายน พ.ศ. 2550 – 31 พฤษภาคม พ.ศ. 2552

- งานวิจัยเรื่อง “การพัฒนากระบวนการแปรรูปแมคคาเดเมียหลังการเก็บเกี่ยวและผลิตภัณฑ์อันเกี่ยวเนื่อง” ทุนวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ระยะเวลาดำเนินการตั้งแต่วันที่ 8 สิงหาคม พ.ศ. 2550 – 7 สิงหาคม พ.ศ. 2551
- งานวิจัยเรื่อง “ผลของวิธีการอบแห้ง อุณหภูมิในการอบแห้ง และปริมาณแอมิโลสต่อคุณภาพการสีของข้าวไทย” ทุนวิจัยจากศูนย์ประสานงานนักเรียนทุนรัฐบาลทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ ระยะเวลาดำเนินการ 1 พฤศจิกายน พ.ศ. 2551 – 31 ตุลาคม พ.ศ. 2552
- งานวิจัยเรื่อง “การผลิตผงบุกคุณภาพสูงและการนำไปใช้” ทุนวิจัยโครงการวิจัยพื้นฐานเชิงยุทธศาสตร์สำนักงานกองทุนสนับสนุนงานวิจัย (สกว) ระยะเวลาดำเนินการตั้งแต่วันที่ 1 พฤษภาคม 2553 – 31 พฤษภาคม พ.ศ. 2555

7.2 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว :

- งานวิจัยเรื่อง “ผลของวิธีการอบแห้งต่อสารให้กลิ่นรสในข้าวหอมดอกมะลิ” ทุนวิจัยรัชดาภิเษกสมโภช พัฒนาอาจารย์ใหม่ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ระยะเวลาดำเนินการ ตุลาคม พ.ศ. 2548 – กันยายน พ.ศ. 2550
- งานวิจัยเรื่อง “การปรับปรุงกระบวนการอบแห้งแมคคาเดเมียโดยใช้กระบวนการอบแห้งแบบหลายขั้นตอน” ทุนวิจัยพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่ สำนักงานกองทุนสนับสนุนงานวิจัย (สกว) ระยะเวลาดำเนินการ 1 มิถุนายน พ.ศ. 2550 – 31 พฤษภาคม พ.ศ. 2552
- งานวิจัยเรื่อง “การพัฒนากระบวนการแปรรูปแมคคาเดเมียหลังการเก็บเกี่ยวและผลิตภัณฑ์อันเกี่ยวเนื่อง” ทุนวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ระยะเวลาดำเนินการตั้งแต่วันที่ 8 สิงหาคม พ.ศ. 2550 – 7 สิงหาคม พ.ศ. 2551
- งานวิจัยเรื่อง “ผลของวิธีการอบแห้ง อุณหภูมิในการอบแห้ง และปริมาณแอมิโลสต่อคุณภาพการสีของข้าวไทย” ทุนวิจัยจากศูนย์ประสานงานนักเรียนทุนรัฐบาลทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ ระยะเวลาดำเนินการ 1 พฤศจิกายน พ.ศ. 2551 – 31 ตุลาคม พ.ศ. 2552
- งานวิจัยเรื่อง “การผลิตผงบุกคุณภาพสูงและการนำไปใช้” ทุนวิจัยโครงการวิจัยพื้นฐานเชิงยุทธศาสตร์สำนักงานกองทุนสนับสนุนงานวิจัย (สกว) ระยะเวลาดำเนินการตั้งแต่วันที่ 1 พฤษภาคม 2553 – 31 พฤษภาคม พ.ศ. 2555
- C. Borompichaichartkul, L. Wiset, V. Tulayatun, S. Tuntratean, T. Thetsup-amorn, R. Impaprasert and I. Waedalor (2007) Comparative study of effects of drying methods and storage conditions on aroma and quality attributes of Thai jasmine rice. *Drying Technology*: 25: 1185-1192
- Borompichaichartkul, C. and Hongkulasap, S. (2007) Spray Drying of Konjac (*Amorphophallus Oncophyllus*) Powder, The proceedings of the 5th Asia-

Pacific drying conference Hong Kong 13-15 August 2007, World Scientific, 1444pp

- **Borompichaichartkul, C.,** Luengsode, K., Chinprahast, N., and Devahastin, S. (2009) Improving quality of macadamia nut (*Macadamia integrifolia*) through the use of hybrid drying process. *Journal of Food Engineering*, 93: 348 – 353.
- Z. Jianrong, Z. Donghua, G. Srzednicki, S. Kanlayanarat and **C. Borompichaichartkul** (2009) A simplified method of purification of konjac glucomannan. *ACTA Horticulturae*, 837. (Available online)
- Z. Jianrong, Z. Donghua, G. Srzednicki, S. Kanlayanarat and **C. Borompichaichartkul** (2009) Asexual reproduction of *amorphophallus bulbifer* by low-cost artificial-induction technique. *ACTA Horticulturae*, 837. (Available online)
- **Borompichaichartkul, C.,** Maneechot, P., Homkajon, P. and Tongplod, P. (2009) Storage Stability of Dried Macadamia Nuts in Different Packaging Materials. *ISHS Acta Horticulturae*, Vol 837. (Available online)
- **ชาลีดา บรมพิชัยชาติกุล** บัญชา พิชัยบัณฑิตกุล และวิหวัธ ไชยวงศ์ (2550) ปัจจัยที่มีผลต่อการกะเทาะเปลือกถั่วแมคคาเดเมียโดยใช้แรงอัด *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร* 38:5 349-352
- ชุติทธิ์ หงษ์กุลทรัพย์ อภิรดี อุทัยรัตนกิจ และ**ชาลีดา บรมพิชัยชาติกุล** (2550) फिल्मบริโภาคได้จากผงบุงและการนำไปประยุกต์ใช้เป็นสารเคลือบผิวชมพูทับทิมจันทร์ *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร* 38:6 208-211
- อินดา แวดาลอ ละมุล วิเศษ และ**ชาลีดา บรมพิชัยชาติกุล** (2550) ผลของการอบแห้งแบบสองขั้นตอนและอุณหภูมิในการอบแห้งต่อคุณภาพของข้าวขาวดอกมะลิ 105 *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร* 38:6 326-330
- ชานินทร์ รัชโพธิ์ ละมุล วิเศษ ณัฐพล ภูมิสะอาด และ **ชาลีดา บรมพิชัยชาติกุล** (2552) สมการอบแห้งชั้นบางของถั่วแมคคาเดเมียภายใต้การอบแห้งแบบป้อนความร้อน *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร* 40:1 465-468
- ณัฐโสภิน ทองประไพ **ชาลีดา บรมพิชัยชาติกุล** และ ละมุล วิเศษ (2552) สมบัติทางเคมีกายภาพของต้นข้าวและข้าวหักที่ผ่านการอบแห้งโดยใช้อุณหภูมิสูง *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร* 40:1 481-484

7.3 งานวิจัยที่กำลังทำ

ผศ.ดร.รมณี สงวนดีกุล

1. ชื่อ - สกุล (ภาษาไทย) รมนี สงวนดีกุล
(ภาษาอังกฤษ) Romanee Sanguandeeikul
หมายเลขบัตรประชาชน 3 1014 00225 45 4
2. ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์
3. หน่วยงานที่สังกัด ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
พญาไท กรุงเทพฯ 10330
โทรศัพท์ (02) 218-5522
โทรศัพท์มือถือ (089) 1088052
โทรสาร (02) 254-4314
E-mail sromanee@chula.ac.th

4. ประวัติการศึกษา

มหาวิทยาลัย	ปริญญา	สาขาวิชา	ปีที่ได้รับ พ.ศ.
University of California (Davis),USA	Ph.D	<i>Food Microbiology</i>	2524
University of California (Davis),USA	M.Sc	Food Science	2518
Chulalongkorn University, Thailand	B.Sc.	Food Technology	2517

5. สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ

- Fermentation and enzyme technology
- Protein hydrolysate
- Preservation by freezing
- Waste utilization
- Food microbiology and Food safety

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัย

7.1. หัวหน้าโครงการวิจัย :

- งานวิจัยเรื่อง การป้องกันและควบคุมการเกิดคราบของจุลินทรีย์บนพื้นผิวโลหะ ทุนสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ รหัสโครงการ 2552A10102048

7.2. งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว

- วันชัย วรวัฒน์เมธิกุล รมณี สงวนดีกุล กาญจนาชน ลิ้มโนมนต์ สุวลี จันทรกระจ่าง 2536 การสกัดแอลจินเตจากสาหร่ายทะเลสีน้ำตาลบางสกุลในประเทศไทย ในประมวลประชุมวิชาการ เรื่องทรัพยากรสิ่งมีชีวิตทางน้ำ ครั้งที่ 3 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย หน้า 300-318
- อีรวัลย์ ขาญฤทธิเสน, ภัทราภรณ์ ศรีสมรรถการ และรมณี สงวนดีกุล 2544 ผลของปริมาณกรดในน้ำหมักและเอนไซม์เพคตินเอสที่มีต่อปริมาณเมทิลแอลกอฮอล์ และองค์ประกอบทางเคมีบางประการของไวน์หม่อน เสนอในการประชุมวิชาการประจำปี พ.ศ. 2544 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วันที่ 5-9 กุมภาพันธ์ 2544
- พิริยา รอดอาตม์, รมณี สงวนดีกุล และพีรดา มงคลกุล 2544 การลดปริมาณลิโมนินในน้ำส้มเขียวหวาน *Citrus reticulata* Blanco ด้วยบีตา-ไซโคลเดกซ์ทรินพอลิเมอร์ โปสเตอร์เสนอในการประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 27 จัดโดยสมาคมวิทยาศาสตร์แห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ และคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ในวันที่ 16-18 ตุลาคม 2544

- ชีรวิทย์ ฤทธิเดช และธรรณี สงวนดีกุล. 2545. การผลิตยีสต์อโตไลสและและการประยุกต์ใช้ในอาหารมังสวิรัต. บทความวิจัยตีพิมพ์ในหนังสือรวมบทความที่เสนอในการประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 4 จัดโดยคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สภาวิชาการอุตสาหกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ วันที่ 31 พฤษภาคม – 1 มิถุนายน 2545.
- Sanguandeeikul, R., and Nimachaikool, P. 1993. Chemical composition and antibacterial action of royal jelly in Thailand. Asian Apiculture. Proceeding of the First International Conference on the Asian Honey Bees and Bee Mites, Bangkok, Feb 1992.
- Sanguandeeikul, R., and Nimachaikool, P. 1992. Preservation of royal jelly by freezing and freeze drying. Asian Apiculture, Proceedings of the First International Conference on the Asian Honey Bees and Bee Mites, Bangkok, Feb 1992.
- Jantawat, P, Runglerdkriangkrai, J. Thunpithayakul, C. and Sanguandeeikul, R. 1993. Effect of initial nitrite level, heating and storage on residual nitrite and spoilage of canned ham roll, J. Food Qual. 16(1) : 1-11.
- Sanguandeeikul, R. ,Jantawat, P.and Sukcharoensakul, A.1993 Production of protein hydrolysate by sate as food flavor from tuna precooking water.Microbial Utilization of Renewable Resources. Vol. 8:307-317.
- Vangcharoen, W., Sanguandeeikul, R. and Tantratean, S. 1994. Production of yeast autolysate for meat flavor. Part 1: Production of yeast autolysate. Food 24(3) : 189 (in Thai)
- Sanguandeeikul, R., Chinprahast, N. and Rungchati, O.1998. Extending the shelf life of vienna sausages with the application of lactic acid. Thai J. of Agri. Sc.31 (4):445-457
- Tanaka M., Iwata K., Sanguandeeikul R., Handa A., and Ishizaki S. 2001 Influence of plasticizers on the properties of edible films prepared from fish water-soluble proteins. Fisheries Science 67 : 346-351
- Prakitchaiwattana, C., Sanguandeeikul, R., and Keeratipibul, S. 2002 Rapid method for estimation of total number of catalase producing bacteria in fresh black tiger prawns Food Australia 54 : 580-582
- Sirichaipanid, P.,Suzuki, T.,Takai, R., Sangundeeikul, R.,and Tantratian, S.(2003) Chemical and microbiological changes of freshwater prawn, *Macrobrachium rosenbergii*, during cold storage. Proceeding of the 8th ASEAN Food Conference. 8-11 October 2003, Hanoi, Vietnam. 2: 752-755.

- Kittivachra, R., Sangundeeikul, R., Sakulbumrungsil, R., Phongphanphanee, P., and Srisomboon, J. (2005) Determination of essential nutrients in raw milk. *Songklanakarin J. of Science and Technology* 28 (Suppl.1): 115-120.
- Bourtoom, T., Chinnan, M.S., Jantawat, P. and Sanguandeeikul, R. (2006) Effect of plasticizer type and oncentration on the properties of edible films from water soluble fish proteins. *Food Science and Technology* 12 : 119-126.
- Bourtoom, T., Chinnan, M.S., Jantawat, P. and Sanguandeeikul, R. (2006) Effect of selected parameters on the properties of edible film from water-soluble fish proteins. *Lebensm-Wiss. U-Technol.* 39: 406-409.
- Mongkolkul P., Rodart P., Pipatthitikorn T., Meksut L., and Sanguandeeikul R.(2006)'Debittering of Tangerine *Citrus reticulata* Blanco Juia by β -Cyclodextrin Polymer' *J.Inclusion Phenomena and Macrocyclic Chemistry* , Journal online
- Sanguandeeikul, R., Narakaew, V., Shirai, T. and Siripatrawan, U. (2006) Effect of atmosphere packaging on the storage stability of abalone (*Haliotis asinina* Linnaeus, 1758). The Proceeding of The 15th IAPRI World Conference on Packaging. Oct. 2-5, Tokyo Big Sight, Japan.
- On-ong Chanprasartsuk, Cheunjit Prakitchaiwattana, and Romanee Sanguandeeikul. Alternative model for pineapple wine fermentation and its flavor quality development. In: Food Innovation Asia Conference 2010: Indigenous Food Research and Development to Global Market, pp. 1010-1019. 17-18 June 2010, BITEC, Bangkok, Thailand.
- Chanprasartsuk, O., Prakitchaiwattana, C., Sanguandeeikul, R., and Fleet, H.G. (2010). Autochthonous yeasts associated with mature pineapple fruits, freshly crushed juice and their ferments; and the chemical changes during natural fermentation. *Bioresource Technology*, 101(19): 7500-7509.
- Tantratian, S., Setjintanin, J., and Sanguandeeikul, R., (2001) Improving of the quality of cold storage tiger prawn (*Peaneaus monodon*) using ozone water. Proceeding of International Conferment on Biotechnology and Food Science, Bali Island Indonesia, April 2011.
- Sanguandeeikul, R., Siripatrawan, U. and Narakaew, V. (2008) Changes in the quality of abalone (*Halidis asinine* Linnaeus) packaged under atmospheric air, vacuum and modified atmosphere. *Packaginh Technology and Science* 21: 159-164.

7.3 งานวิจัยที่กำลังทำ : -

ผศ.ดร.พาสวดี ประทีปะเสน

- | | |
|--------------------------|--|
| 1. ชื่อ - สกุล (ภาษาไทย) | พาสวดี ประทีปะเสน |
| (ภาษาอังกฤษ) | Pasawadee Pradipasena |
| 2. หมายเลขบัตรประชาชน | 3 1018 00036 42 0 |
| 3. ตำแหน่งปัจจุบัน | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ |
| 4. หน่วยงานที่สังกัด | ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
พญาไท กรุงเทพฯ 10330 |
| โทรศัพท์ | (02) 218-5536 |
| โทรศัพท์มือถือ | (085) 832-3145 |
| โทรสาร | (02) 254-4314 |
| E-mail | ppasawad@hotmail.com |

5. ประวัติการศึกษา

มหาวิทยาลัย	ปริญญา	สาขาวิชา	ปีที่ได้รับ พ.ศ.
Massachusetts Institute of Technology, USA.	Sc.D.	Food Science and Technology	2530
Massachusetts Institute of Technology, USA.	S.M.	Technology	2520
Massachusetts Institute of Technology, USA.	B.Sc.	Food Science and Technology	2518
Chulalongkorn University, Thailand.		Chemical Technology	

6. สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ

- Physical properties of hydrocolloids
- Emulsions

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัย

- 7.1 หัวหน้าโครงการวิจัย : ชุดโครงการเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์จากสมุนไพรและ/หรือเครื่องเทศเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจาก สกว ฝ่ายเกษตร สัญญาเลขที่ RDG๕๐๒๐๐๔๗ ระยะเวลาดำเนินการ 2 ปี (1 กรกฎาคม 2550-30 มิถุนายน 2552)

7.2 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว

- Sripui, J., Pradistsuwana, C., Kerr, W.L., Pradipasena, P. 2011. Effects of particle size and its distribution on specific cake resistance during rice wine microfiltration. Journal of Food Engineering. 105(1):73-78.

- Tattiyakul, J, Naksriarporn, T. and Pradipasena, P. 2010. X-ray diffraction pattern and functional properties of *Dioscorea hispida* Dennst starch hydrothermally modified at different temperatures *Food and Bioprocess Technology*. Online FirstTM, 23 August 2010.
- Pradipasena. P., Tattiyakul, J., Nakamura, K. And Miyawaki, O. 2007. Temperature dependence of fraction of frozen water in solutions of glucose and its oligomers, dextrans and potato starch. *Food Science and Technology Research*. 13(4): 286-290.
- Tattiyakul, J., Pradipasena, P., and Asavasaksakul, S. 2007. **Taro *Colocasia esculenta* (L.) Schott amylopectin structure and its effect on starch functional properties.** *Starch/Stärke*. 59(7): 342-347.
- Sirikulchayanont, P., Jayanta, S., Pradipasena, P. and Miyawaki, O. 2007. Characteristics of microparticulated particles from mung bean protein. *International Journal of Food Properties*. 10(3): 621-630.
- Tattiyakul, J, Naksriarporn, T., Pradipasena, P., and Miyawaki, O. 2006. Effect of moisture level on the hydrothermal modification of yam *Dioscorea hispida* Dennst starch. *Starch/Stärke*. 58: 170-176.
- Tattiyakul, J., Asavasaksakul, S., and Pradipasena, P. 2006. Chemical and physical properties of taro starch *Colocasia esculenta* (L.) Schott grown in Thailand. *Science Asia*. 32(3): 274-289.

7.3 งานวิจัยที่กำลังทำ :

ชื่อข้อเสนอการวิจัย : ชุดโครงการวิจัยเรื่องวิทยาเพื่อพื้นถิ่น: งานวิจัยด้านอาหารจากทรัพยากรท้องถิ่นเพื่อพัฒนาอาชีพของชุมชน โครงการย่อย เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากแป้งถั่วมะแฮะ

แหล่งทุน : งบประมาณแผ่นดิน

สถานภาพในการทำวิจัย: 90%

ผศ.ดร.ชื่นจิต ประกิตชัยวัฒนา

- | | |
|--------------------------|--|
| 1. ชื่อ - สกุล (ภาษาไทย) | ชื่นจิต ประกิตชัยวัฒนา |
| (ภาษาอังกฤษ) | Cheunjit Prakitchaiwattana |
| 2. หมายเลขบัตรประชาชน | 3 4101 00405 60 7 |
| 3. ตำแหน่งปัจจุบัน | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ |
| 4. หน่วยงานที่สังกัด | ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
พญาไท กรุงเทพฯ 10330 |
| โทรศัพท์ | (02) 218-5531 |
| โทรศัพท์มือถือ | (086) 6025486 |
| โทรสาร | (02) 254-4314 |
| E-mail | Cheunjit.p@chula.ac.th |

5. ประวัติการศึกษา

มหาวิทยาลัย	ปริญญา	สาขาวิชา	ปีที่ได้รับ พ.ศ.
University of New South Wales, Australia	Ph.D	Food Science and Technology	2547
	M.Sc	Food Technology	2538
Chulalongkorn University, Thailand	B.Sc.	General Science	2534
Kasetsart University, Thailand.		(Microbiology)	

6. สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ

- Food Microbiology
- Analytical techniques for identification of microorganisms in food, molecular microbiology
- Yeast biotechnology, wine microbiology

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัย

7.1 หัวหน้าโครงการวิจัย :

- งานวิจัยเรื่อง การพัฒนาวิธีการตรวจสอบสัญญาณ Autoinducer-2 ที่สร้างจาก *Salmonella* Typhimurium โดยอาศัยปฏิกิริยาเคมี ทุนวิจัยมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี Window I ระยะเวลาดำเนินการ ตุลาคม พ.ศ. 2551 – กันยายน พ.ศ. 2552

- งานวิจัยเรื่อง การพัฒนาชุดตรวจสอบ *Vibrio arahaemolyticus* ในอาหารทะเลสด ทุนวิจัยมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี Window I ระยะเวลาดำเนินการ ตุลาคม พ.ศ. 2551 –กันยายน พ.ศ. 2552
- งานวิจัยเรื่อง การพัฒนาหัวเชื้อ *Zygosaccharomyces rouxii* สำหรับใช้ในกระบวนการหมักซีอิ๊ว ทุนวิจัยมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี Window II ระยะเวลาดำเนินการ ตุลาคม พ.ศ. 2551 –กันยายน พ.ศ. 2552
- งานวิจัยเรื่อง การพัฒนาคุณภาพไวน์สับประรด ทุนวิจัยอาจารย์/นักวิจัยใหม่ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ตุลาคม พ.ศ. 2548 –กันยายน พ.ศ. 2550

7.2 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว

On-ong Chanprasartsuk, **Cheunjit Prakitchaiwattana**, and Romanee Sanguandeeikul. Alternative model for pineapple wine fermentation and its flavor quality development. In: Food Innovation Asia Conference 2010: Indigenous Food Research and Development to Global Market, pp. 1010-1019. 17-18 June 2010, BITEC, Bangkok, Thailand.

Chanprasartsuk, O., **Prakitchaiwattana, C.**, Sanguandeeikul, R., and Fleet, H.G. (2010). Autochthonous yeasts associated with mature pineapple fruits, freshly crushed juice and their ferments; and the chemical changes during natural fermentation. *Bioresource Technology*, 101(19): 7500-7509.

ศิริลักษณ์ วัฒนวานิชกร **ชินจิต ประกิตชัยวัฒนา** และ พัทธิตา ธรรมรงค์กิจ (2553) การประเมินวิธีการตรวจสอบสัญญาณ Autoinducer-2 ที่สร้างจาก *Salmonella typhimurium* โดยอาศัยปฏิกิริยาเคมี การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 16 วันที่ 11 มีนาคม 2553 อาคาร 70 ปี แม่โจ้ สร้างปัญญาเพื่อแผ่นดิน มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เชียงใหม่. 215-222.

กิตติมา เชื้อพานิช **ชินจิต ประกิตชัยวัฒนา** และพัชิตา ธรรมรงค์กิจ (2552) ประเมินวิธีการตรวจสอบ *Vibrio parahaemolyticus* เชิงปริมาณ โดยอาศัยสมบัติการสร้างสัญญาณควอรัมเซนซิง ชนิดเอสซิลโฮโมซีรีน แลกไทน. การประชุมวิชาการ ประจำปี 2552 ครั้งที่ 6 วันที่ 8-9 ธันวาคม 2552 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน นครปฐม. 101-102.

Chuenjit prakitchaiwattana*, Rachatida det-udom and Daris kuakpetoon. (2009) Development of Analytical Methods for Food Pathogen *Vibrio Parahaemolyticus* by Detecting Quorum Sensing, acyl Homoserine Lactone (AHL) using Colorimetry and HPLC Methods. Abstract Number: 1260 – 2P, Session 1260 - Chemical Methods, Pittcon Conferrece & Exposition 2009 March 8-13, 2009 , Chicago, Illinois, USA.

Chanprasartsuk On-ong, Romanee Sanguandeeikul, **Prakitchaiwattana Cheunjit** (2007) Autochthonous yeasts associated with pineapple juice fermentations. In a proceeding of International Specialised Symposium on Yeasts (ISSY26) From Alcoholic Beverages To Bioethanol For Ransportation: A New Challenge For Fermenting Yeast 03 - 07 June 2007 Sorrento (Naples) Italy.

ศุณัฐรา วีรศักดิ์วัฒนา สุขชน สายสรพมมงคล และ **ชินจิต ประกิตชัยวัฒนา** (2551) การใช้ประโยชน์จากน้ำทิ้งจากโรงงานมะม่วงคองสำหรับเลี้ยงเซลล์ยีสต์เพื่อผลิตสารกลุ่มแคโรทีนอยด์สำหรับใช้เป็นส่วนผสมอาหารเลี้ยงกุ้ง การประชุมวิชาการปรับปรุงกระบวนการผลิตด้วยเทคโนโลยีสะอาด ประจำปี 2551 ครั้งที่ 2 วันที่ 28-29 สิงหาคม 2551 อาคารศูนย์ประชุมอุทยานวิทยาศาสตร์แห่งประเทศไทย กรุงเทพฯ . 165-170.

Benjamaporn Thongprayoon ,Verawan Yuenyongsakul and **Cheunjit Prakitchaiwattana**(2007) Quantitative And Qualitative Determination Of Carotenoids Produced By Yeast Isolates Cultivated Under Different Conditions In :The proceeding of the 15th Academic Conference, the 2006 Annual Meeting, 15-16 March, 2007 Mahamakut Building Faculty of Science, Chulalongkorn University. 282-283.

Padchara Sawatdiruk , Patcharee Pattharatadakiat , **Cheunjit Prakitchaiwattana** (2006) Determination of Yeasts as a Normal Flora and Yeasts Associated with Wine Fermentation on Pineapple Fruits Using Conventional and Molecular Methods. In :The 14th Academic Conference, the 2006 Annual Meeting, 16-17 March, 2006 Mahamakut Building Faculty of Science, Chulalongkorn University. 197-198.

7.3 งานวิจัยที่กำลังทำ :

ผศ.ดร.ณัฐพล ภูมิสะอาด

ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นายณัฐพล ภูมิสะอาด

ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Mr Nattapol Poomsa-ad

1. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 3419900431074
2. ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์
3. สถานที่ทำงาน คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
โทรศัพท์ที่ทำงาน 043-754333 ต่อ 3016 มือถือ 089-9445285

โทรสาร 043-754316

E-mail nattapol.p@msu.ac.th

4. ประวัติการศึกษา

- ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (เทคโนโลยีพลังงาน) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี ปีสำเร็จการศึกษา 2544
- วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีพลังงาน) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี ปีสำเร็จการศึกษา 2540
- วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต (วิศวกรรมเครื่องกล) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี ปีสำเร็จการศึกษา 2538

6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ

- Thermal Processing for Food and Agricultural Product
- Drying Technology
- Energy Conservation and Management

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ

7.1 หัวหน้าโครงการวิจัย

- การอบแห้งข้าวเหนียวหนึ่งด้วยเทคนิคไอน้ำร้อนยวดยิ่ง แหล่งทุน สกว. 2546-2548 เสร็จสิ้นโครงการ

- ผลของการรีดสับปะรดต่ออุณหภูมิการอบแห้งและคุณภาพ” แหล่งทุน สกว. (IRPUS) 2551 เสร็จสิ้นโครงการแล้ว

7.2 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว

L. Wiset, P. Laoprasert, C. Borompichaichartkul, **N. Poomsa-ad** and V. Tulyathan. 2011. Effects of in-bin aeration storage on physicochemical properties and quality of glutinous rice cultivar RD 6. *Australian Journal of Crop Science*. 5(6): 635-640.

Siri Dounporn, **Nattapol Poomsa-ad** and Lamul Wiset. 2011. Drying equations of Thai Hom Mali paddy by using hot air, carbon dioxide and nitrogen gases as drying media. *Food and Bioproducts processing*. Article in press

Siri Dounporn, **Nattapol Poomsa-ad** and Lamul Wiset. 2010. Drying kinetics, milling quality and quantity of 2-acetyl-1-pyrroline of Thai Hom Mali rice dried by heat pump dryer under different drying conditions. *International Journal of Food, Agriculture & Environment*. 8(2): 86-90

Tawon Usuba, Charoenporn Lertsatitthankorna, **Nattapol Poomsa-ad**, Lamul Wiset, Sirithon Siriamornpun, Somchart Soponronnarit. 2010. Thin layer solar drying characteristics of silkworm pupae. *Food and Bioproducts processing*. 88(2-3):149-160.

Tawon Usub, Charoenporn Lertsatitthanakorn, **Nattapol Poomsa-ad**, Lamul Wiset, Lifeng Yang, Sirithon Siriamornpun. 2008. Experimental performance of a solar tunnel dryer for drying silkworm pupae. *Biosystems Engineering*, 101: 209-216.

7.3 งานวิจัยที่กำลังทำ

- ผู้ร่วมโครงการ “การผลิตผงกลูโคแมนแนนคุณภาพสูงและการนำไปใช้” แหล่งทุน สกอ. ร่วมกับ สกว. 2552-2554 เสร็จสิ้นแล้วร้อยละ 90

รศ.ดร.อุบลรัตน์ สิริภัทรารวรรณ

1. ชื่อ-นามสกุล (ไทย) อุบลรัตน์ สิริภัทรารวรรณ
(อังกฤษ) UBONRAT SIRIPATRAWAN
2. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 3-1004-00145-930
3. ตำแหน่งปัจจุบัน รองศาสตราจารย์
4. หน่วยงานและสถานที่ติดต่อได้สะดวก
ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย กรุงเทพฯ 10330
โทร 02-218-5515-6 โทรสาร 02-254-4314 Email: Ubonratana.s@chula.ac.th
5. ประวัติการศึกษา

<u>คุณวุฒิ</u>	<u>สาขาวิชา</u>	<u>สถานศึกษา</u>
Ph.D.	Packaging	Michigan State University
M.S.	Packaging	Michigan State University
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
วิทยาศาสตรบัณฑิต	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
(เกียรตินิยมอันดับ 1)		

- 2010 **University of Tokyo**, Tokyo, Japan
Postdoctoral fellowship : Rapid method for food quality and safety applications
- 2006 **Tokyo University of Marine Science and Technology**, Tokyo, Japan
Research Training “Determination of seafood freshness”
- 2000 **Tokyo University of Agriculture**, Tokyo, Japan
Packaging Program: Packaging design, Innovative packaging system, Packaging recycling system
- 1997 **University of London**, London, UK
Packaging Program: Packaging developments, UK and European Union regulation, European packaging for transport, Package distribution system
- 1997 **The Defence Packaging Authority**, Kent, UK
Introduction to Military Packaging

6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ
Active packaging, Shelf life prediction, Electronic sensors
7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ
 - 7.1 หัวหน้าโครงการวิจัย : ชื่อโครงการวิจัย

- 7.1 ชื่อโครงการ แอคทิฟฟิล์มจากไคโตซานที่มีสมบัติยับยั้งจุลินทรีย์เพื่อใช้เป็นบรรจุภัณฑ์อาหาร
- 7.2 ชื่อโครงการ การใช้ฟิล์มเคลือบบริโภคน้ำได้จากไคโตซานเพื่อยืดอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหารแช่เย็นพร้อมบริโภค
- 7.3 ชื่อโครงการ เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์เพื่อรักษาคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษาขาไก่หม้อน
- 7.4 ชื่อโครงการ Packaging technology to support Thailand processed foods for export
- 7.5 ชื่อโครงการ การผลิตกระดาษจากใบสับปะรดที่มีถ่านกัมมันต์เพื่อยืดอายุการเก็บแต่งหอม
- 7.6 ชื่อโครงการ การพัฒนาปอเปี๊ยะทอดแช่แข็งสำหรับเตาไมโครเวฟ
- 7.7 ชื่อโครงการ บรรจุภัณฑ์แบบตัดแปรรบายอากาศและเมทิลจัสโมเนตเพื่อลดอาการระคายเคืองและยืดอายุการเก็บมะเขือเทศ
- 7.8 ชื่อโครงการ การยืดอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ผลไม้ไทยอบกรอบโดยใช้เทคโนโลยีการบรรจุ
- 7.9 ชื่อโครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวหอมมะลิใบหม้อน ในโครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร จากวัตถุดิบในท้องถิ่นของจังหวัดน่าน
- 7.10 ชื่อโครงการ การยืดอายุการเก็บเกล็ดน่านโดยวิธีปรับภาวะอากาศในบรรจุภัณฑ์

7.2 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว : (ชื่อผลงานวิจัย ปีที่พิมพ์ การเผยแพร่ ย้อนหลังไม่เกิน 5 ปี)

- Phimolsiripol Y*, Siripatrawan U, Cleland, D J. Weight loss of frozen bread dough under isothermal and fluctuating temperature storage conditions. Journal of Food Engineering 2011; 106: 134–143.
- Phimolsiripol Y*, Siripatrawan U, Henry C.J.K. Pasting behaviour, textural properties and freeze–thaw stability of wheat flour–crude malva nut (*Scaphium scaphigerum*) gum system. Journal of Food Engineering 2011; 105 : 557–562.
- Siripatrawan U*, Makino Y, Kawagoe Y, Oshita S. Near infrared spectroscopy integrated with chemometrics for rapid detection of *E. coli* ATCC 25922 and *E. coli* K12. Sensors and Actuators B: Chemical 2010; 148: 366–370.
- Siripatrawan U*, Harte, B.R. Physical properties and antioxidant activity of an active film from chitosan incorporated with green tea extract. Food Hydrocolloids 2010; 24 (8) 770–775.
- Siripatrawan U*, Sanguandeeikul R, Narakaew V. An alternative freshness index method for modified atmosphere packaged abalone using an artificial neural network. LWT - Food Science and Technology 2009; 42 (1) 343–349.
- Siripatrawan U*, Assatarakul K. Methyl jasmonate coupled with modified atmosphere packaging to extend shelf life of tomato (*Lycopersicon esculentum* Mill.) during cold storage. International Journal of Food Science and Technology 2009; 44 (5)1065-1071.
- Siripatrawan U*, Jantawat P. Artificial neural network approach to simultaneously predict shelf life of two varieties of packaged rice snacks. International Journal of Food Science and Technology 2009; 44 (1) 42–49.
- Siripatrawan U. Shelf-life simulation of packaged rice cracker. Journal of Food Quality 2009; 32: 224–239.
- Phimolsiripol Y, Siripatrawan U*, Tulyathan V, Cleland D J. Effect of cold pre-treatment duration before freezing on frozen bread dough quality. International Journal of Food Science and Technology 2008; 43 (10) 1759–1762.

อาจารย์ ดร.นุชจรินทร์ เหลืองเสอาด

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) ดร. นุชจรินทร์ เหลืองเสอาด
(ภาษาอังกฤษ) Dr. Nucharin Luangsa-Ard
2. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 3309900127619
3. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์
4. หน่วยงานและสถานที่ติดต่อได้สะดวก
ภาควิชาเทคโนโลยีการพิมพ์และบรรจุภัณฑ์ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรมและเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
โทร: 02-470-8572 โทรสาร: 02-470-8572 มือถือ: 081-811-2084 Email.
nucharin.lua@kmutt.ac.th

5. ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	สาขา	ปีที่จบ	สถาบัน
ปริญญาเอก,(Doctoral of Technical Science)	Pulp & Paper Technology	2009	Asian Institute Of Technology
ปริญญาโท, (Master of Science)	Packaging Technology	2541	Michigan State University
ปริญญาตรี, วท.บ.	วท.ทางภาพถ่ายและเทคโนโลยี ทางการพิมพ์, คณะวิทยาศาสตร์	2537	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ
Printing and Packaging materials, mainly in printing and packaging paper.
7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ
ชื่อโครงการวิจัยการผลิตหมึกพิมพ์บนกล่องกระดาษลูกฟูกเพื่อประยุกต์ใช้งานด้วยระบบระบุลักษณะของวัตถุด้วยคลื่นวิทยุ
The Production of Printing Ink on Packaging Carton Boxes for RFID Application
แหล่งทุนจาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปีงบประมาณ 2554
สถานะ ☒ หัวหน้าโครงการ ปัจจุบันโครงการดำเนินมาได้ 50%